

American Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.7%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (16.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	El Dorado	17 g	80 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	0 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Chamomile	3 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Lemon grass	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sweet orange peels	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 100% wody RO, profil zbliżony do Hoegaarden (Ca 60, Mg 3, Na 18, SO 85, Cl 55).
28 cze 2017, 09:36